

Heute in den ÖGI-News 2017/18:

- Besuchertag
- Lehrgänge 2017/18
- 130 Jahre ÖGI

Am jährlichen Besuchertag hatten die Lehrbetriebe sowie andere Interessierte wieder Gelegenheit, ihre Lehrlinge aktiv im ÖGI zu erleben. In kleinen Arbeitsgruppen führten die SchülerInnen das bereits Erlernte vor. Bei Würstel und Bier sowie alkoholfreien Getränken fanden zwanglose Gespräche zwischen Vertretern der Betriebe, Lehrern und Schülern statt.

Der 1. Lehrgang 2017/18



Lehrkräfte: ganz links Mag. Astrid Felzmann, M.Sc., rechts Mag. Dr. Magda Kistler, Dipl.-Braum. Bernd Kistler, Mag. Dr. Elisa Odebrecht, DI Dr. Hans-Joachim Schmidt

Der 2. Lehrgang 2017/18



Besuchertag und Jubiläum



Jubiläumstorte



Prof. Dr. Josef Püspök

Als besonderen Ehrengast durften wir Herrn Prof. Dr. Josef Püspök begrüßen, der das Institut über 21 Jahre geleitet hat.



Die „Jubiläumsrunde“ mit DI Dr. Markus Liebl

Das heutige ÖGI blickt auf eine 130-jährige Tradition zurück. Im Jahre 1887 wurde nach einer Sammlung von 30.000 Gulden (davon 10.000 von Anton Dreher) die Österreichische Versuchsstation für Brauerei und Mälzerei gegründet. Ihre Aufgaben waren:

- Wissenschaftliche Forschung
- Nutzbarmachung der Resultate für die Praxis
- Weiterentwicklung der Technik
- Theoretische Ausbildung von Brauern und Mälzern

Seit dem Beginn bestand eine enge Verbindung zur damaligen Hochschule für Bodenkultur. Zunächst befand man sich in den Räumen des Technischen Gewerbemuseums.

Das Grundstück in der Michaelerstraße 25 wurde 1892 gekauft, anschließend erfolgte der Neubau des eigenen Institutsgebäudes. Besuche durch Kaiser Franz Joseph I erfolgten 1892 und 1901.



Institutsgebäude Michaelerstraße



Erinnerung an den Besuch

Im Jahresbericht 1913 wurden bereits über 6.000 Analysenaufträge sowie eine deutliche Ausweitung der Betriebskontrollen verzeichnet. Der 1. Weltkrieg brachte natürlich eine starke Einschränkung der Aktivitäten, jedoch auch neue Herausforderungen durch den allgemeinen Rohstoffmangel und die Suche nach Ersatz. 1919 wurde der zuvor unterbrochene Unterricht wieder fortgesetzt. 1925 wurden Kurse für Chemiker und Biologen eingerichtet, die guten Erfolg mit sich brachten.

Die Umbenennung in „Österreichische Versuchsstation für das Gärungsgewerbe“ erfolgte 1928. Drei Jahre später wurde eine neue Versuchs- und Lehrbrauerei für 5 hl angeschafft. Seit 1932 wurde ein einsemestriger Brauerkurs angeboten, der Theorie und Praxis sowie viele Exkursionen enthielt. Dafür gab es Stipendien vom Bund Österreichischer Braumeister und Gärungstechniker.

Während der Wirtschaftskrise mit hoher Arbeitslosigkeit und starkem Rückgang der Biererzeugung arbeitete man unentgeltlich (!) in den Labors des Instituts, erhielt aber dadurch eine gute Ausbildung. Der 2. Weltkrieg schränkte die Tätigkeit wiederum deutlich ein. Es gab jedoch nur geringe Schäden in der Station. Seit 1947 erschienen wieder die Mitteilungen der Versuchsstation für das Gärungsgewerbe.

Durch einen Vertrag mit der Hochschule (heute Universität) für Bodenkultur wurde die frühere Brauakademie zu einer Fakultät der BOKU in der Studienrichtung „Brau- und Getränketechnik“ mit dem Abschluss als Diplom-Ingenieur (heute „Lebensmittel- und Biotechnologie“). Parallel dazu betrieb die Versuchsstation die einzige öffentliche Berufsschule für Brauer, Mälzer und Destillateure in Österreich.

1970 übernahm Prof. DI Dr. Josef Püspök die Leitung des Institutes, 1991 folgte Dr. Helmuth Schwarz und seit 2011 übernahm der Unterzeichner die Leitung.

Um die Hersteller alkoholfreier Getränke mit einzubeziehen, wurde das Institut 1991 in „Österreichisches Getränke-Institut“ umbenannt und trägt seitdem diesen Namen. Folgerichtig wurde 2005 aus dem bisherigen „Brauer und Mälzer“ der „Brau- und Getränketechniker“. Dieses neue Berufsbild konnte die zahlreichen Synergien der verschiedenen Bereiche nutzen. Dazu gingen eingehende Gespräche mit den Brauereien und Getränkeherstellern voraus.

1998 erfolgte die Akkreditierung der Prüf- und Überwachungsstelle, welche sowohl die Laboruntersuchungen als auch die Betriebskontrollen beinhaltete. Trotz erfolgreicher Tätigkeit gerade für die mittleren und kleineren Betriebe stellte sich immer wieder die Frage nach der Wirtschaftlichkeit. Gerade die aufwendigeren Analysemethoden (wie Gaschromatographie, Atomabsorptionsspektroskopie etc.) erforderten erhebliche Mittel für die Geräte sowie ein entsprechend qualifiziertes Personal für deren Bedienung. Diese Kosten konnten durch die Analysegebühren nicht auf Dauer gedeckt werden. So wurde 2010 die Analytik eingestellt.

2013 erfolgte die schon lange geplante Übersiedelung des ÖGI in die Blasstraße 29. Dort fand die Berufsschule einen neuen und ansprechenden Platz. Zur Einrichtung gehören eine moderne Lehrbrauerei, eine Fruchtmühle, Fruchtsaft-Hydro-Pressen und Saftpasteurisation sowie modern eingerichtete Labors für chemisch-physikalische und mikrobiologische Untersuchungen.



Gebäude Blasstraße 29



Unterrichtsraum



Labor-Praktikum



Lehrbrauerei

Das Österreichische Getränke-Institut e.V. ist nach wie vor ein gemeinnütziger Verein, der von ehrenamtlichen Vorständen geführt wird. Den Vorsitz hat der Präsident KR DI Dr. Markus Liebl. Der Verein ist nicht auf Gewinn orientiert, muss sich aber von seinen Einnahmen selbst tragen. Obwohl die Berufsschule das Öffentlichkeitsrecht besitzt und durch ihre Ausbildungstätigkeit als einzige Berufsschule dieser Art in Österreich praktisch öffentliche Aufgaben wahrnimmt, gibt es keinerlei Zuschüsse zu unserer Tätigkeit. Daher müssen Lehrgangsgebühren erhoben werden.

Während der dreijährigen Lehre der Brau- und Getränketechnik verbringen die Lehrlinge insgesamt drei geblockte Lehrgänge von je neun Wochen Dauer in der Berufsschule. Auch Gast Schüler werden aufgenommen. Es gibt ständig schulinterne Leistungstests, in denen die Fähigkeit zum Vorrücken in den nächsten Lehrgang festgestellt wird. Die Lehrabschlussprüfung erfolgt durch externe Prüfer aus der Praxis und wird von der Wirtschaftskammer organisiert.

Die Absolventen sollen nicht nur im Betrieb, sondern auch in der täglichen Betriebskontrolle einsetzbar sein, so dass auch die grundlegenden Labortätigkeiten geübt werden. Da die meisten Betriebe sich keinen Mikrobiologen oder Chemiker leisten können, gehören diese Tätigkeiten zum Ausbildungsziel unserer SchülerInnen. Dafür stehen moderne Geräte zur Verfügung.



Hydropresse



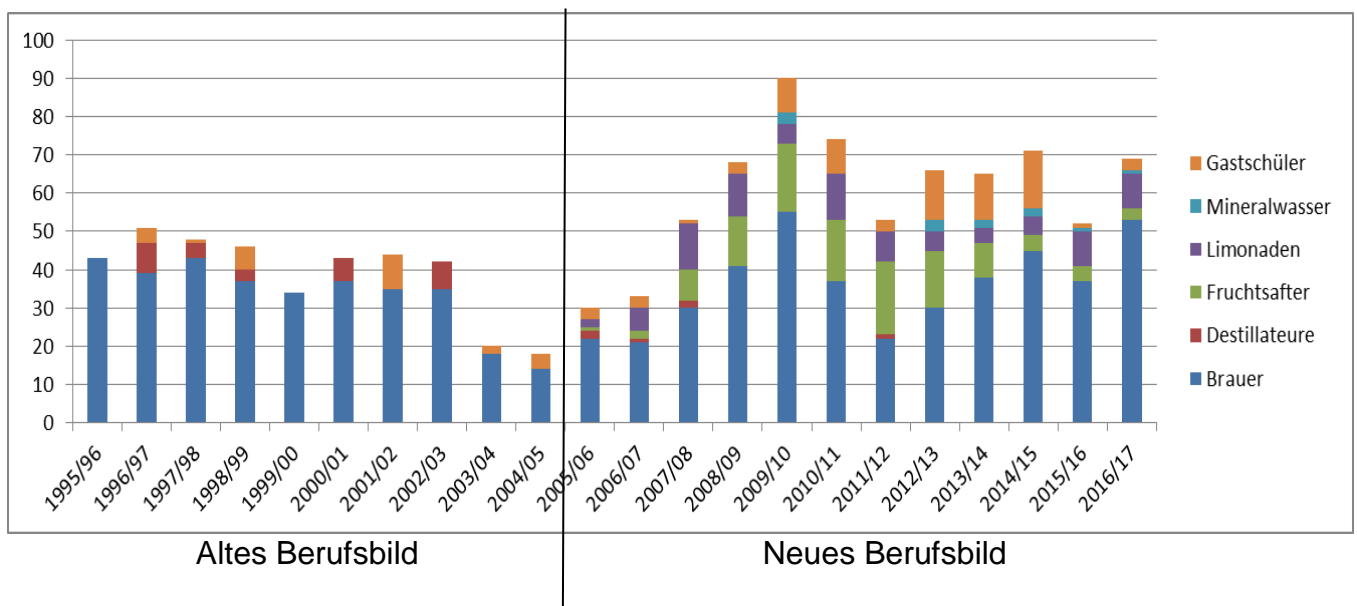
Leica-Mikroskop



Paar-Bieranalysator

Auch heute existiert ein Stipendium des Bundes Österreichischer Braumeister und Brauereitechniker unter dem Namen „Dr.Kurt-Voglar-Stipendium“. Für herausragende schulische Leistungen und gleichzeitig eine vorbildliche soziale Kompetenz innerhalb der Klasse erhält in jedem Lehrgang ein(e) SchülerIn einen stolzen Betrag, der durch die Familie von Dr. Voglar weiter aufgestockt wird.

Die Entwicklung der Schülerzahlen von 1995 bis 2017 geht aus folgender Graphik hervor:



Seit der Änderung des Berufsbildes zur Brau- und Getränketechnik hat sich die Nachfrage nach dieser Ausbildung weiter verstärkt. Daher kann die Berufsschule der Zukunft sehr positiv entgegensehen.

Schmidt

DI Dr. Hans-Joachim Schmidt
Direktor